

PRODUCCIÓN NACIONAL Y CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA

Los olivos fueron introducidos por los conquistadores españoles en el siglo XVI, realizándose las primeras plantaciones en los valles de Azapa y Huasco. Las variedades establecidas son conocidas mundialmente como 'Azapa', y localmente como 'Sevillana', las cuales son destinadas principalmente al consumo de aceitunas. Sin embargo, es posible extraer aceite de estas olivas, obteniéndose la mitad del aceite que produce una variedad aceitera. El rendimiento graso no sobrepasa el 12% base materia húmeda y su madurez es tardía (mayo-junio).

A inicios del siglo XX se introdujeron variedades exclusivas para aceite y después, a mediados y finales de la misma centuria, se incorporaron las principales variedades aceiteras vigentes hoy en el mundo: Arbequina, Frantoio, Koroneiki, entre otras.

Históricamente, la superficie plantada ha oscilado en torno a las 3.000 hectáreas, predominando las variedades de mesa, principalmente Sevillana. A partir de mediados de la década de los '90 esta superficie se quintuplicó, fundamentalmente con variedades destinadas a la producción de aceite de oliva.

El gran interés por consumir aceite, atribuido a sus bondades nutraceuticas y el aumento del poder adquisitivo de los países, está incrementando el consumo per cápita, el cual es liderado por



Varietal de olivo de mesa 'Sevillana', originaria de la zona norte de Chile.

Grecia con 17 litros. En Chile, éste alcanza a 0,250 litros por persona.

El incremento de la superficie plantada con olivos aceiteros en nuestro país pretende no sólo satisfacer las necesidades internas sino también las de exportar, puesto que la zona productiva y el aislamiento geográfico otorgan características únicas a la producción oleícola nacional (alto contenido de ácido oleico > 75% y polifenoles superiores a 350 mg/kg).

Chile ha suscrito una serie de tratados de libre comercio y acuerdos comerciales con los principales países y comunidades económicas del mundo, lo que abre posibilidades de mercado al aceite de oliva, satisfaciendo las necesidades del hemisferio norte

Chile presenta excelentes condiciones naturales para la producción de aceite de oliva, lo cual explica el notable crecimiento del sector experimentado desde 1997. Las cifras auguran un futuro todavía mejor, pues aún no se llega al máximo potencial de producción con la actual superficie plantada, mientras nuevas hectáreas son cubiertas con el noble árbol del Mediterráneo.

Francisco Tapia C.
Ingeniero Agrónomo, M.Sc.
fatapiac@inia.cl

Verónica Arancibia A.
Ingeniera en Alimentos

La producción promedio de olivas aceiteras alcanza a 8 t/ha, con máximos de 24 t/ha en las variedades Picual y Arbequina. En el caso de olivas para aceituna de mesa, se llega a un promedio de 5 t/ha, con máximos de 12 t/ha en Sevillana.

con un aceite fresco, altamente valorado por los países demandantes de este producto.

Oferta de aceite de oliva

A partir de 1997 en el país se ha producido un fuerte interés por establecer plantaciones olivícolas. Vinculado con ello, el Estado ha creado líneas de fomento que permiten a los privados capacitarse y obtener información de mercados y del manejo del cultivo. Diversos instrumentos de fomento han apoyado una serie de ideas innovadoras, tendientes a obtener un mayor conocimiento del cultivo y facilitar su adaptación en las condiciones chilenas.

El éxito de las plantaciones se ha debido a un esfuerzo conjunto entre los sectores público y privado, sumado a las excelentes condiciones agroclimáticas existentes en las zonas centro y centro norte del país, lo cual es mundialmente conocido en diferentes estudios climáticos. Respecto a esto último, en la figura 1 se indican las condiciones climáticas favorables para



Variedad de olivo aceitera 'Arbequina'.

el desarrollo del cultivo del olivo existentes en el mundo, reconociéndose en teoría cinco zonas donde el olivo expresaría su máximo potencial productivo. Chile es uno de los cinco países del mundo con zonas de clima mediterráneo. El resto está en California (Estados Unidos), Ciudad del Cabo (Sudáfrica), gran parte de la cuenca del mar Mediterráneo y Perth (Australia).

El clima mediterráneo se da entre los 30° y los 45° de latitud, y

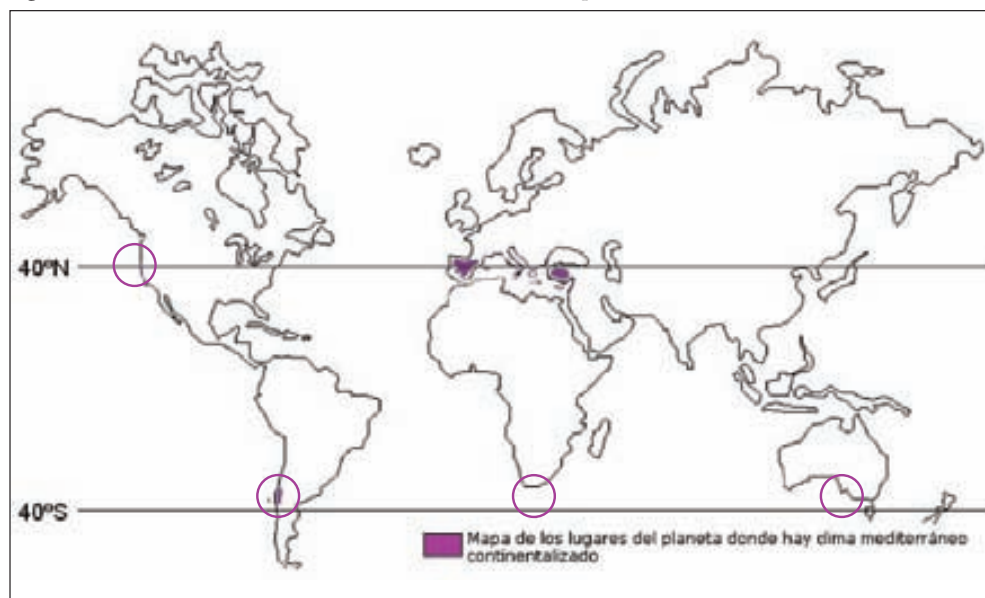
en el oeste de los continentes. Se caracteriza por tener inviernos relativamente húmedos y veranos secos, con una oscilación térmica que no supera los 15°C, resultado de las variaciones del frente polar y las altas presiones subtropicales.

Tales condiciones facilitan la producción de alimentos sanos, como el aceite de oliva, el vino, la fruta y la verdura, los cuales se enmarcan perfectamente dentro de la tendencia mundial actual,

en la que comer ya no es una obligación sino un placer que se asocia con salud y bienestar.

La oferta del aceite de oliva nacional se basa fundamentalmente en la producción de las plantaciones realizadas en el último decenio. De acuerdo con el VI Censo Agropecuario, en 1996 existían algo más de 3.000 ha plantadas con olivo, de las cuales menos del 30% correspondía a variedades destinadas a la producción de aceitunas. Luego, con

Figura 1. Distribución mundial de áreas con clima mediterráneo ideal para el cultivo del olivo



Cuadro 1. Evolución de la superficie plantada con olivo entre los años 1996 y 2007

Región	Superficie/año (ha)		Incremento (%)
	1996	2007	
Tarapacá	1.229	1.534,0	125
Antofagasta	1	11,7	1.169
Atacama	1.779	3.325,8	187
Coquimbo	271	2.005,3	740
Valparaíso	388	1.494,3	385
O'Higgins	258	2.362,4	916
Maule	129	3.495,9	2.710
Bío Bío	70	812,5	1.161
IX (Los Lagos)	16	74,4	465
Aysén	0	0,2	-
Metropolitana	357	1.403,5	393
Total	4.498	16.520,0	367

Fuente: INE, censos agropecuarios VI y VII.

el gran desarrollo acaecido a partir de 1997, la superficie se incrementó considerablemente, llegando a más de 16.000 ha plantadas, según estableció el VII Censo Agropecuario. De las 13.000 ha nuevas, más del 90% corresponde a variedades destinadas a la producción de aceite, concentrándose una buena parte de esta nueva superficie en la Región del Maule

(cuadro 1).

Gran parte de las plantaciones de olivo no tiene más de 10 años de antigüedad. Se estima que cerca del 34% se encuentra actualmente en crecimiento, sin entrar en producción. El restante 66% corresponde a plantaciones que están entrando en etapa de plena producción.

La producción promedio de



Plantación en alta densidad de la variedad Arbequina.

olivas aceiteras alcanza a 8 t/ha, con máximos de 24 t/ha en las variedades Picual y Arbequina. En el caso de olivas para aceituna de mesa se llega a un promedio de 5 t/ha, con máximos de 12 t/ha en Sevillana.

La producción total de aceitunas de mesa se estima en torno a 18.600 t. La producción de aceite de oliva alcanza a 5.134 t, las que

La producción total de aceitunas de mesa se estima en torno a 18.600 t. Las regiones con mayor producción corresponden a Tarapacá y Atacama, con más de dos tercios de la producción nacional.

Cuadro 2. Superficie de olivo total y en producción por región, según el propósito (aceituna de mesa o aceite), y producciones totales

Región	Total	Superficie (ha)		Aceite	Producción olivas (t)		Producción aceite (t)
		En producción	Mesa		Mesa	Aceite	
Tarapacá	1.534	1.534	1.400	134	7.000	1.072	107
Antofagasta	12	12	12	-	60	-	-
Atacama	3.326	2.800	1.300	1.300	6.500	10.400	1.040
Coquimbo	2.005	1.200	50	900	250	7.200	720
Valparaíso	1.494	700	350	350	1.750	2.800	280
O'Higgins	2.362	1.200	120	1.080	600	8.640	864
Maule	3.496	2.500	40	2.100	200	16.800	1.680
Bío Bío	813	200	20	160	100	1.280	128
IX (Los Lagos)	74	74	74	-	370	-	-
Aysén	0	0	0	-	1	-	-
Metropolitana	1.404	750	357	393	1.785	3.144	314
Total	16.520	10.970	3.723	7.247	18.616	51.336	5.134

Fuente: INIA, Centro Experimental Huasco.

van en aumento, pues aún no se llega al máximo potencial de la producción, que en promedio es de 15 t/ha. En el cuadro 2 se puede apreciar que las regiones con mayor producción en aceitunas corresponden a Tarapacá y Atacama, con más de dos tercios de la producción nacional. En tanto que la producción de aceite de oliva se concentra en Maule, la cual coincide con el gran desarrollo de la superficie en esa zona en los últimos años. 